

# DOCUMENTACIÓN

## Bibliografía de revistas

(Para solicitar fotocopia de cualquier trabajo de esta sección, cítese el número y el año)

### ANÁLISIS

**Nº 113.- Análisis de antioxidantes.** (Es).- M.J. Freiría y M.C. Freiría.- *Aliment. Equipos Tecnol.* **13** (3) (1994) 47-53.

**Nº 114.- Análisis de isómeros geométricos del ácido alfa-linolénico en aceites desodorizados mediante cromatografía líquido-gaseosa capilar sobre fases estacionarias de cianoalquil polisiloxano: Nota de advertencia.** (E).- R.L. Wolff.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 907-909.

**Nº 115.- Análisis de epoxi-ácidos por GC-MS de sus derivados 4,4-dimetiloxazolona.** (E).- F. Marx y E. Claßen.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 207-211.

**Nº 116.- Análisis del ciclo de vida (LCA) de materias primas renovables usando aceite de palma como ejemplo.** (D).- F. Hirsinger y J. Knaut.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 333-340.

**Nº 117.- Caracterización analítica de ésteres sintéticos.** (I).- A. Gasparoli.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 451-457.

**Nº 118.- Caracterización de mezclas de poliésteres de sacarosa-triacilglicerolos.** (E).- G. Márquez-Ruiz et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 1017-1020.

**Nº 119.- Cromatografía líquida de alta eficacia de ión plata de los triacilglicerolos de aceite de semilla *Crepis alpina*.** (E).- W. E. Neff et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 853-855.

**Nº 120.- Cromatografía líquida de alta eficacia y cromatografía gaseosa capilar en el análisis de oxiesteroles.** (E).- T. Gallina Toschi et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 329-333.

**Nº 121.- Determinación colorimétrica de hidroxiprolina.** (E).- M. Cardillo y M.N. Oliveira.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 369-371.

**Nº 122.- Determinación del contenido en grasa sólida de leche mediante análisis de triglicéridos por cromatografía gaseosa.** (E).- D. Precht y E. Frede.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 324-330.

**Nº 123.- Determinación mediante cromatografía gaseosa selectiva de colesterol en huevo.** (E).- F. Guardiola et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 867-871.

**Nº 124.- Determinación de índice de peróxido de espectroscopía infrarroja por transformada de Fourier.** (E).- F.R. van de Voort et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 921-926.

**Nº 125.- Espectro de masa de derivados de 4,4-dimetiloxazolona de ácidos oxooctadecanoico.** (E).- Edith Claßen et al.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 331-332.

**Nº 126.- Estudio de la actividad lipolítica en queso mediante la evaluación del contenido en diglicéridos y ácidos grasos libres.** (I).- G. Contarini et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 409-415.

**Nº 127.- HPLC de vitamina A-ésteres en margarina.** (D).- K. Aitzetmüller.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 279-285.

**Nº 128.- Identificación de hidrocarburos de nueva formación en aceites vegetales refinados por medio de la GC-MS.** (I).- A. Serani y D. Piacenti.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 477-480.

**Nº 129.- Identificación de ácidos grasos libres en mantequilla para diferentes condiciones de conservación.** (Es).- M.S. Parada Molero et al.- *Aliment. Equipos Tecnol.* **12** (6) (1993) 59-65.

**Nº 130.- Los antagonistas PAF en los alimentos: aislamiento e identificación de estos antagonistas en la miel y las ceras.** (E).- S.G. Koussissis et al.- *Rev. Fr. Corps Gras* **41** (1994) 127-132.

**Nº 131.- Métodos suplementarios para el análisis de aceites, grasas y derivados (JOCS): Método fosfolípido-HPLC, test de estabilidad grasa-fritura.** (J).- No indicado.- *Yukagaku* **43** (1994) 659-664.

**Nº 132.- Problemas analíticos en la determinación de 3,5-estigmastadieno y campestadieno en aceites comestibles.** (E) (I).- K. Grob y M. Bronz.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 291-295.

**Nº 133.- Técnicas cromatográficas (HRGC y HPLC) en el análisis de aditivos y residuos orgánicos en ali-**

mentos. (Es).- M. Almarcha Morell y J. Rovira Lledos.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (7) 85-93.

Nº 134.- **Una comparación de la cromatografía líquida de alta eficacia y la espectrofotometría en la medida de clorofila en aceite y semilla de cáñola.** (E).- K. Ward et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 931-934.

#### MATERIAS GRASAS

Nº 135.- **Influencia del calentamiento en microonda y convencional sobre la calidad de lípidos en sistemas modelos y alimenticios.** (E).- R.S. Farag.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 215-222.

Nº 136.- **Alteración de aceites de girasol usados en frituras realizadas con o sin reposición de aceite sin usar.** (Es).- C. Cuesta y F.J. Sánchez-Muniz.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 39-43.

Nº 137.- **Caracterización de grasas por fraccionamiento de triglicéridos de acuerdo con su polaridad.** (D).- U. Stoll.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 199-203.

Nº 138.- **Caracterización física de una mezcla binaria de aceite de soja / aceite de soja epoxidado.** (D).- H.J. Kersting et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 357-360.

Nº 139.- **Comparación entre extracción de lípidos y ácidos grasos de biomasa microalgal.** (E).- E. Molina Grima et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 955-959.

Nº 140.- **Componentes lipídicos de semilla de piña.** (J).- Y. Hirata et al.- Yukagaku **43** (1994) 579-582.

Nº 141.- **Componentes menores en ésteres metílicos de aceites vegetales. I. Esteroles en éster metílico de aceite de colza.** (E).- C. Plank y E. Lorbeer.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 379-386.

Nº 142.- **Comportamiento térmico de grasa de manteca y mezcla de tripalmitina y grasa de manteca.** (E).- C. Simoneau et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 795-801.

Nº 143.- **Composición de la fracción lipídica de los olivares de la isla de Cherso (Croacia) en función de la maduración.** (I).- D. Boschelle et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 341-346.

Nº 144.- **Composición en ácidos grasos en aceites de semillas de *Onagraceae*.** (E).- J.A. Zygodlo et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 915-916.

Nº 145.- **Composición lipídica de semillas *Herrania* y *Theobroma*.** (E).- D.R. Carpenter et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 845-851.

Nº 146.- **Conversión de ácido linoleico a ácido 10-hidroxi-12(z)-octadecenoico por *Flavobacterium* sp. (NRRL B-14859).** (E).- Ch. T. Hou.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 975-978.

Nº 147.- **Determinación de la composición de ácidos grasos de la carne de *Crepidula fornicata* L.** (F).- F. Herbreteau et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 119-121.

Nº 148.- **Determinación de triglicéridos en aceites vegetales comestibles por HPLC.** (Es).- M. León.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 45-49.

Nº 149.- **Distribución de ácidos grasos de grasas, aceites y jabones por cromatografía líquida de alta eficacia sin derivatización.** (E).- E.D. George.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 789-791.

Nº 150.- **Enriquecimiento de ácidos grasos poliinsaturados con lipasa *Geotrichum candidum*.** (E).- Y. Shimada et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 951-954.

Nº 151.- **Esterificación catalizada por lipasa de ácido oleico y metanol en hexano. Un estudio cinético.** (E).- S. Ramamurthi y A.R. McCurdy.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 927-930.

Nº 152.- **Fuentes de aceites láuricos: unas viejas, otras nuevas.** (Es).- No indicado.- Palmas **15** (2) (1994) 75-78.

Nº 153.- **Funcionalización en la región del doble enlace del aceite de jojoba. 6. Producción de aminas via azidas.** (E).- V. Avidson y A. Shani.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 993-997.

Nº 154.- **Grasas y otros lípidos de cultivos celulares sencillos, plantas y animales.** (D).- H.K. Mangold.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 376-378.

Nº 155.- **Lípidos foliares: III-Cetonas triterpénicas.** (F).- A. Debal et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 113-118.

Nº 156.- **Productos de dimerización de ácidos grasos insaturados XI: La fracción de ácidos diméricos alicíclicos.** (D).- R. Brütting y G. Spittler.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 361-370.

Nº 157.- **Relación entre el índice de refracción de aceites de pescado y su contenido en ácido eicosapentaenoico (EPA), ácido docosahexaenoico (DHA) y ácidos grasos poliinsaturados totales (PUFA).** (E).- A.J. de Koning.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 352-356.

Nº 158.- **Síntesis mejorada de triglicéridos.** (E).- V. Legier-Deyris et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 291-293.

Nº 159.- **Variaciones estacionales en las fracciones lipídicas de *Euthynnus alletteratus* y *Auxis Rochei*.** (I).- F. Salvo et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 347-351.

#### PROTEINAS

Nº 160.- **Producción de aislados proteínicos de semilla de colza china por procesamiento de membrana.** (E).- L. Xu y L.L. Diosady.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 935-939.

## PRODUCTOS VEGETALES

**Nº 161.- Investigación sobre aceites de oliva monovarietales. Nota I. Caracterización de variedades producidas en Calabria.** (I).- B. Mincione et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 335-339.

**Nº 162.- La producción del olivo y los factores meteorológicos. Estudio preliminar.** (Es).- G. Maracchi et al.- Olivae (52) (1994) 30-37.

**Nº 163.- Panorama general sobre las actividades de mejora del olivo en Turquía.** (Es).- Haluk Arsel y Nrhayat Cirik.- Olivae (52) (1994) 25-27.

**Nº 164.- Influencia del riego con agua salobre en jóvenes plantas de olivo.** (Es).- C. Briccoli Bati et al.- Olivae (53) (1994) 35-38.

## TECNOLOGÍA

‡ **Nº 165.- Comparación de procesos para la extracción de aceite con dióxido de carbono supercrítico a partir de semillas de soja.** (E).- E. Reverchou y L. Sesti Osséo.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1007-1012.

**Nº 166.- Derivados de aceites vegetales como sustitutos del gasóleo. Aspectos analíticos. Nota 4: determinación de biogasóleo y gasóleo en mezcla.** (E).- P. Bondioli et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 287-289.

**Nº 167.- Desodorización de aceites con N<sub>2</sub>.** (Es).- Dpto. Técnico de Equirepsa y E. Servent.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 23-26.

**Nº 168.- Extracción de aceite de oliva: papel de la biotecnología Nota II.** (I).- A. Ranalli y N. Constantini.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 399-407.

**Nº 169.- Extracción de aceite de soja (y II).** (Es).- H. Domínguez et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (6) (1993) 67-72.

**Nº 170.- Extracción de aceite de soja.** (I) (Es).- H. Domínguez et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 33-41.

**Nº 171.- Influencia de la variación del proceso de refinación y decoloración sobre las características del aceite de la pulpa de palma tucum (*Astrocaryum vulgare* Mart).** (E).- F.O.J. Oboh.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 425-428.

**Nº 172.- Influencia del procesado en la estabilidad de emulsiones alimentarias aceite en agua de bajo contenido en aceite.** (Es).- J. M<sup>a</sup>. Franco et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 61-66.

**Nº 173.- La fritura desde un punto de vista práctico (I).** (Es).- A. Monferrer y J. Villalta.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 87-91.

**Nº 174.- La fritura desde un punto de vista práctico (y II).** (Es).- A. Monferrer y J. Villalta.- Aliment Equipos Tecnol. **12** (4) (1993) 85-90.

**Nº 175.- Nueva técnica para la preparación de amidas grasas secundarias. III. Alcanolamidas, diamidas y aralquilamidas.** (E).- S.H. Feairheller et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 863-866.

**Nº 176.- Refinación utilizando sílice de aceite de palma.** (E).- W.-L. Siew et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1013-1016.

**Nº 177.- Sistema modular de control de recepción de aceitunas.** (Es).- L. López y M. Peinado.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 51-55.

**Nº 178.- Soluciones medio ambientales y refinación en la tecnología del procesado.** (D).- W. Beeger y B. Kunze.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 309-318.

**Nº 179.- Un nuevo proceso para recuperar el aceite de palma.** (Es).- J. Döpjohanm.- Palmas **15** (2) (1994) 69-72.

**Nº 180.- Utilización de lubricantes en la industria alimentaria.** (Es).- A. Fernández Vecilla.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 29-30.

**Nº 181.- Vacuum cooling: nuevas tecnologías de refrigeración por vacío.** (Es).- M. Galán.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (4) (1993) 73-77.

## JABONES Y DETERGENTES

**Nº 182.- Alquil poliglicosidos. Un nuevo tipo de tensioactivo basado en materias primas renovables.** (E).- J. Knaut y G. Kreienfeld.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 307-311.

**Nº 183.- Alquilbenceno lineal.** (E).- J.L.G. de Almeida et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 675-694.

**Nº 184.- Características de tensioactivos no iónicos con grupos hidroxilos con la mitad hidrofílica.** (J).- H. Tsutsumi y K. Shinoda.- Yukagaku **43** (1994) 395-402.

**Nº 185.- Cinética y preparación de óxidos de amina.** (E).- C. Joe Toney et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 793-794.

**Nº 186.- Detergentes y productos de limpieza. Evaluación de sus efectos irritantes según la Directiva CEE sobre Preparaciones Peligrosas.** (E).- A. Den Onden y J. R. Young.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 303-306.

**Nº 187.- Efectos de iones metálicos divalentes sobre la hidratación de moléculas fosfolipídicas-Sistemas DPPG, DPPC/Ca<sup>2+</sup>, Mg<sup>2+</sup>, Ba<sup>2+</sup>.** (J).- K.O. Kwon et al.- Yukagaku **43** (1994) 403-408.

**Nº 188.- Enzimas para detergentes para lavaplatos automáticos.** (E).- G. Jensen.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 359-363.

**Nº 189.- Estudios de biodegradación de tensioactivos aniónicos y no iónicos. Mejoras al método, standar de calidad y comparación de resultados.** (E).- E. Martinelli et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 353-358.

**Nº 190.- Influencia de tripolifosfato sódico y zeolita sobre la detergencia de sulfonato de alquilbenceno lineal en presencia de Mg<sup>++</sup>.** (E).- L. Cohen et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 767-770.

**Nº 191.- Mesofases liotrópicas de k-palmitato en solventes próticos.** (E).- H.- D. Dörfler.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 371-375.

**Nº 192.- Nuevo tensioactivo del tipo sulfobetaina producido de amina grasa.** (E).- S. Stourmas y E. Lois.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 481-482.

**Nº 193.- Nuevo tensioactivo dianiónico a partir de la reacción del anhídrido C<sub>14</sub>-alquenilsuccínico con isotionato sódico.** (E).- W.W. Schmidt et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 695-703.

**Nº 194.- Precipitación de tensioactivos aniónicos en presencia de oleato sódico e iones calcio.** (E).- S. Das et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 757-761.

**Nº 195.- Tensión superficial dinámica de soluciones acuosas de tensioactivos. 6. Compuestos que contienen dos grupos con cabeza hidrofílica y dos o tres grupos hidrofóbicos y sus mezclas con otros tensioactivos.** (E).- T. Gao y M.J. Rosen.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 771-776.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

**Nº196.- Cera de jojoba: sus ésteres y algunos de sus componentes minoritarios.** (E).- J. Bussou-Breyse et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 999-1002.

**Nº 197.- Compuestos volátiles de la descomposición térmica de bis- y tris- hidroperóxidos de trilineoleoilglicerol autoxidado.** (F).- W.- E. Neff y E. Selke.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 123-125.

**Nº 198.- Concentración tolerable de productos de degradación de esteroides olefinicos en aceites y grasas comestibles vendidos como no-refinados.** (E).- K. Grob y M. Bronz.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 252-255.

**Nº 199.- Decoloración de aguas residuales en la industria alimentaria.** (Es).- J. de Ferrater.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 107-111.

**Nº 200.- Destoxificación de harina de semilla de castor por interacción con harina de semilla de sal.** (E).- V.M. Gandhi et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 827-831.

**Nº 201.- Detección de grasa animal en mantequilla por calorimetría de barrido diferencial. Un estudio piloto.** (E).- E. Coni et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 807-810.

**Nº 202.- Detección de adulteración con aceites desesterolizados.** (E).- K. Grob et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 341-345.

**Nº 203.- Efecto de la extracción de aceite de equilibrio sobre la composición química y calidad sensorial de harina y concentrado de soja.** (E).- P.K. Clark y A. Proctor.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 823-826.

**Nº 204.- Hidrólisis enzimática de lecitina de soja y avena: efectos sobre las propiedades funcionales.** (E).- A.- M. Aura et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 887-891.

**Nº 205.- La lecitina y sus derivados.** (Es).- J. Jiménez et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (6) (1994) 37-44.

**Nº 206.- Medio ambiente en las industrias de fermentación.** (Es).- C. Bonef y E. Oliva.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 93-100.

**Nº 207.- Optimización del ciclo de vida ecológico de aceites vegetales.** (D).- H Fischer.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 241-246.

**Nº 208.- Palmas espontáneas de Madagascar: estudio de la composición de alcoholes triterpénicos de los aceites extraídos de los frutos.** (F).- I. Rabarisoa et al.- Oleagineux **49** (1994) 27-30.

**Nº 209.- Perfeccionamiento de lecitina como un emulsionante para emulsiones agua en aceite por termalización.** (E).- J.D. Weete et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 731-737.

**Nº 210.- Protección medio ambiental y garantía de calidad.** (D).- U. Müller.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 256-258.

**Nº 211.- Reconocimiento de aceites adulterados por análisis directo de los componentes minoritarios.** (E).- K. Grob et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 286-290.

#### VARIOS

**Nº 212.- Aceite de semilla obtenido por prensado en frío: característica del mercado y perspectivas de desarrollo.** (I).- P. Bondioli et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 381-390.

- Nº 213.- Calidad del aceite de oliva virgen "D.O. Borjas Blancas".** (I) (Es).- J. Graell et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (7) 97-103.
- Nº 214.- Colesterol: Funciones metabólicas, aspectos clínicos y niveles recomendables.** (Es).- P. M. Fernández S. Juan.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 33-37.
- Nº 215.- Comportamiento antioxidante de fosfolípidos para ácidos grasos poliinsaturados de aceite de pescado. II. Efecto sinérgico de fosfolípidos para tocoferol.** (J).- T. Segawa et al.- Yukagaku **43** (1994) 515-519.
- Nº 216.- Control de calidad externo para laboratorios en el análisis de grasas y aceites.** (D).- Chr. Gertz y M. Arens.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 318-319.
- Nº 217.- Conversiones enzimáticas en solventes orgánicos para sistemas continuos y discontinuos.** (D).- L. Kreye et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 246-251.
- Nº 218.- Determinación de la estabilidad oxidativa de lubricantes basado en vegetales.** (D).- M. Schneglberger.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 294-299.
- Nº 219.- Efecto de iones de metales alcalinos sobre la formación de gel en el sistema ácido 12-hidroxiesteárico / aceite de soja.** (E).- T. Tamura et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 857-861.
- Nº 220.- Efecto de varios antioxidantes sobre la estabilidad de aceite de pescado que contiene margarina.** (E).- M. Aoyama et al.- Yukagaku **43** (1994) 711-718.
- Nº 221.- Efectos del aceite de palma en la dieta sobre las lipoproteínas sanguíneas, la agregación plaquetaria, la coagulación sanguínea y la fibrinólisis en el hombre.** (Es).- G. Horustra.- Palmas **15** (2) (1994) 85-90.
- Nº 222.- Efectos del procesado y almacenamiento en los derivados clorofílicos en aceite de cáñola extraído comercialmente.** (E).- K. Ward et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 811-815.
- Nº 223.- Efectos de azúcar, sal y agua sobre la calidad del aceite de soja durante la fritura.** (E).- Y.- H. Chu y S. Luo.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 897-900.
- Nº 224.- Estimación de la constante de Sharma y propiedades termoacústicas de aceites vegetales.** (E).- M.S.R. Subrahmanyam et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 901-905.
- Nº 225.- Estrategias en la ingeniería de higiene en industrias de fermentación.** (Es).- A. Heckel.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (6) (1993) 75-77.
- Nº 226.- Estructura molecular y funciones fisiológicas de fosfolípidos que contienen ácido docosahexaenoico.** (J).- H. Hibino y Y. Tanaka.- Yukagaku **43** (1994) 687-697.
- Nº 227.- Estudios sobre la mejora del efecto antioxidante de tocoferoles. XXIV. Efectos sinérgicos de aminoácidos sobre la estabilidad de lípidos en galletas.** (J).- T. Ochi et al.- Yukagaku **43** (1994) 562-566.
- Nº 228.- Extracto de cáñola como un antioxidante natural alternativo para el aceite de cáñola.** (E).- U.N. Wanasundara y F. Shahidi.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 817-822.
- Nº 229.- Importancia de la composición de las grasas (Omega-3, Omega-6) en nutrición animal.** (Es).- A.C. Barroeta y A. Xalabarder.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 55-59.
- Nº 230.- Influencia de las técnicas agronómicas, de los cultivares y de las zonas de origen sobre los caracteres del aceite de oliva virgen y los niveles de algunos de sus componentes "menores".** (Es).- U. Bruni, N. Cortesi y P. Fiorino.- Olivae (53) (1994) 28-34.
- Nº 231.- Interacción de ácidos húmicos con algunos compuestos hidrofóbicos.** (J).- N. Shinozuka y Y. Nihei.- Yukagaku **43** (1994) 698-703.
- Nº 232.- Investigaciones preliminares sobre test de estabilidad de aceites de oliva virgen por oxidación catalizada.** (I).- R. Calapaj et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 297-301.
- Nº 233.- La biomasa microbiana como alimento.** (Es).- J.C.Parajó et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (3) (1993) 61-68.
- Nº 234.- La lipasa de *Rhizopus oryzae*: producción, purificación y características bioquímicas.** (F).- A. Ben Salah et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 133-137.
- Nº 235.- Los efectos de los factores agronómicos y de las condiciones de almacenamiento antes de la molturación sobre la calidad del aceite de oliva.** (Es).- Abdülgani Çavusoglu y Aysun Oktar.- Olivae (52) (1994) 18-24.
- Nº 236.- Producción enzimática y caracterización fisicoquímica de ésteres de cera desconocidos y monoglicéridos.** (E).- R. Multzsch et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc **71** (1994) 721-725.
- Nº 237.- Situación de los aceites en Europa versus España.** (Es).- J. Eguizabal.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (3) (1994) 19-21.
- Nº 238.- Última propuesta formal sobre etiquetado de alimentos en la CEE.** (Es).- E. Bel Urgel.- Aliment. Equipos Tecnol. **12** (4) (1993) 79-83.